

### Überbackene Rehsteaks mit Pilzen

Ich bin doch immer wieder überrascht, welche Vielfalt die Wildküche zulässt. Zwar ist dieses sensationell gut schmeckende Wildgericht für die Fastenzeit eher ungeeignet, aber es ist ein unbeschreiblicher Genuss für Jung und Alt sowie Frau und Mann. Der Arbeitsaufwand ist wirklich gering und so hat dieses Gericht das Potential auch zukünftig unser Weihnachtsessen zu werden.

#### Zutaten für 2 Personen

- 0,5 kg Rehsteaks ohne Knochen aus der Keule (Größere Mengen lassen sich auch gut aus einer ganzen Keule schneiden)
  - 100 gr Pfifferlinge (oder Champignons, ganze Köpfe)
  - 100 gr Schmand
  - 125 ml Schlagsahne
  - 100 ml Wildfond
  - 1/2 Tüte Waldpilzsuppe
  - Butter
  - Wildgewürz, alternativ Rosmarin o. Ä.
  - Salz
  - Pfeffer
1. Rehsteaks auf eine Länge von ca. 4 - 6 cm Durchmesser schneiden, mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen.
  2. Die Rehsteaks kurz scharf in Butter von beiden Seiten anbraten.
  3. Das angebratene Fleisch in einer Auflaufform verteilen.
  4. Den Schmand, die Sahne, den Wildfond, den Bratensatz und die Waldpilzsuppe miteinander verrühren. Die Pilze hinzugeben und unterrühren.
  5. Die angerührte Flüssigkeit mit den Pilzen über dem Fleisch verteilen.
  6. Das Fleisch mit der Sauce in dem auf 200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen für 25 min überbacken.

Dazu passen wunderbar Salzkartoffeln und Brokkoli.

Wir wünschen **schöne Momente** mit Wildfleisch. Besser als Bio!